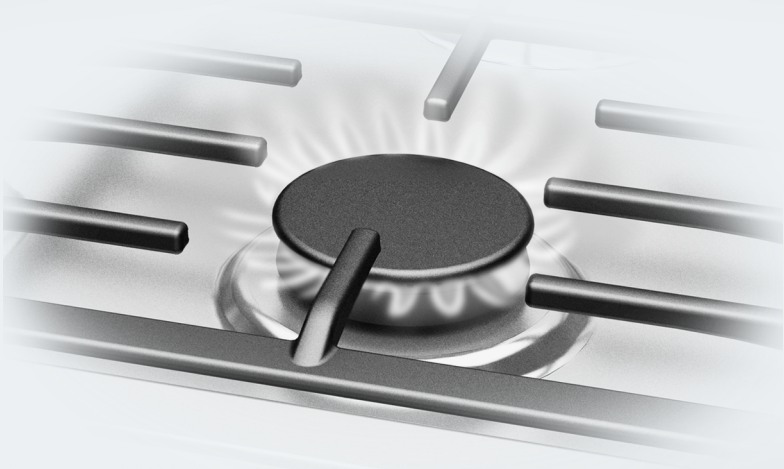
Instructions d'utilisation et d'installation

Cuisinière de 30 po, de 36 po et de 48 po



Pour éviter les accidents et éviter d'endommager l'appareil, vous **devez** lire ces instructions avant de l'installer ou de l'utiliser.

fr-CA

M.-Nr. 10 139 770

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Les renseignements contenus dans le présent manuel doivent être suivis à la lettre. Le non-respect de ces renseignements peut provoquer un incendie ou une explosion, causer des blessures ou des dommages matériels ou, dans certains cas, entraîner la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ
  - Évitez d'allumer tout appareil.
  - Évitez de toucher tout interrupteur.
  - Évitez d'utiliser tout appareil téléphonique à l'intérieur de l'édifice.
  - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz depuis un appareil téléphonique chez un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à communiquer avec votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- Les travaux d'installation et d'entretien doivent être effectués par une agence d'entretien, un installateur qualifié ou le fournisseur de gaz.
  (Au Massachusetts, un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé doit en effectuer l'installation ou l'entretien.)
- Remarque à l'intention de l'installateur :
  Veuillez laisser le présent manuel d'instructions au client afin que l'inspecteur en électricité ou en gaz puisse s'y référer.

Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 2

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 5

Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz professionnelle 16
KMR 1124 G/LP 16
KMR 1134 G/LP 17
KMR 1135 G/LP 18
KMR 1136 G/LP 19
KMR 1354 G/LP 20
KMR 1355 G/LP 21
KMR 1356 G/LP 22

Conseils d'utilisation 23
Rallumage automatique 23

Avant la première utilisation 24
Premier nettoyage de la surface de cuisson au gaz professionnelle 24
Préparation de la plaque chauffante 24

Fonctionnement des brûleurs 26
Mise en marche 26
Ajustement de la flamme 27
Caractéristiques visuelles des flammes de gaz 27
Arrêt 27

Récipients 28

Conseils pour l'économie d'énergie 29

Fonctionnement du gril 30
Assemblage du gril 30
Mise en marche du gril 31
Conseils pour l'utilisation du gril 32

Fonctionnement de la plaque chauffante 33
Mise en marche de la plaque chauffante 33
Réglages 34
Conseils pour la friture 34

Nettoyage et entretien 35
Surface de cuisson au gaz professionnelle 36
Grilles lavables au lave-vaisselle 36
Boutons de commande de brûleur avec fini d'acier inoxydable 36
Brûleur à feu doux/brûleurs à feu élevé 36

Table des matières

Nettoyage de la grille pour grillage lavable au lave-vaisselle 37
Nettoyage de la plaque chauffante 37

Foire aux questions 38

Remarques sur l'installation 40
Distance de la hotte de cuisine 40
Poids 41

Dessin en trois dimensions 42

Branchement électrique 48

Branchement au gaz 49

Cotes des brûleurs 52
KMR 1124 G/LP 52
KMR 1134 G/LP 52
KMR 1135 G/LP 53
KMR 1136 G/LP 53
KMR 1354 G/LP 54
KMR 1355 G/LP 54
KMR 1356 G/LP 55

Service après-vente, plaque signalétique, garantie 56

Protection de l'environnement 57

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser la surface de cuisson au gaz professionnelle afin de prévenir les accidents et d'éviter de l'endommager.

Cet appareil se conforme aux exigences actuelles de sécurité. Toutefois, une utilisation inadéquate peut entraîner des blessures et endommager votre propriété.

Pour éviter les risques d'accident et les dommages à l'appareil, veuillez lire ces instructions attentivement avant de l'installer ou de commencer à l'utiliser. Elles contiennent des remarques importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Miele ne peut être tenue responsable des dommages survenant à la suite de la non-conformité à ces instructions.

Conservez ces instructions dans un endroit sécuritaire et remettez-les aux futurs propriétaires.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation

▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour être utilisé dans des environnements similaires.

▶ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage extérieur.

▶ La surface de cuisson au gaz professionnelle est conçue pour une utilisation résidentielle seulement afin de préparer des aliments et de les garder au chaud. Toute autre utilisation est aux risques et périls de l'utilisateur et pourrait être dangereuse.

▶ Les personnes qui ne peuvent faire fonctionner la surface de cuisson au gaz professionnelle de façon sécuritaire en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou en raison d'un manque d'expérience ou de connaissances ne pourront utiliser l'appareil s'ils le font sans supervision. Ces personnes ne pourront l'utiliser sans supervision que si on leur a montré comment le faire d'une façon sécuritaire et s'ils sont en mesure de reconnaître et de comprendre les risques potentiels d'utilisation inadéquate.

Enfants

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance : les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans supervision dans la zone dans laquelle la surface de cuisson au gaz professionnelle est installée. Ne les laissez pas s'assoir ou se tenir debout sur l'appareil.

▶ On ne doit pas laisser les enfants près de la surface de cuisson au gaz professionnelle.

▶ Veuillez superviser les enfants qui se trouvent près de la surface de cuisson au gaz professionnelle et éviter de les laisser jouer avec l'appareil.

▶ La surface de cuisson au gaz professionnelle devient chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.

▶ Risque de suffocation! Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

▶ Risque de brûlure!
Maintenez les espaces au-dessus et derrière la surface de cuisson au gaz professionnelle libre de tout article qui pourrait attirer l'attention des enfants. Sinon, ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil.

▶ Danger de se brûler ou de s'ébouillanter!
Tournez toutes les poignées vers l'arrière de la table de cuisson afin que les enfants ne puissent pas tirer les casseroles et les poêlons et se brûler.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le Service technique de Miele si vous souhaitez faire examiner, réparer ou ajuster votre four. Il peut être dangereux de confier les travaux de réparation ou tout autre type de travaux à des personnes non qualifiées.

▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. Le travail d'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

▶ Une surface de cuisson au gaz professionnelle endommagée peut être dangereuse. Vérifiez toujours la présence de signes visibles de dommage. N'utilisez jamais un appareil endommagé.

▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire de la surface de cuisson au gaz professionnelle ne peut être garanti que si celle-ci est raccordée au réseau électrique public.

▶ La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que lorsqu'il est convenablement mis à la terre. La conformité à cette exigence de sécurité essentielle est absolument nécessaire. En cas de doute, veuillez demander à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.

▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

▶ N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit correctement installé.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Pour éviter d'endommager la surface de cuisson au gaz professionnelle, assurez-vous que les renseignements (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ L'installation et l'entretien de la connexion de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.

▶ N'utilisez pas une barre d'alimentation ou une rallonge pour brancher la surface de cuisson au gaz professionnelle à la prise électrique (risque d'incendie).

▶ Cet appareil ne doit pas être installé et utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).

▶ Un contact avec des raccordements sous tension ou la manipulation des composants électriques ou mécaniques de la surface de cuisson au gaz professionnelle mettront votre sécurité en danger et pourront causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.

▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine uniquement. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.

▶ Durant l'installation, l'entretien et les travaux de réparation, la surface de cuisson au gaz professionnelle doit être complètement débranchée de l'alimentation électrique de la maison. L'alimentation en gaz doit être éteinte. Assurez-vous que c'est le cas en :

– retirant le fusible;
– basculant le disjoncteur;
– débranchant l'appareil de la prise de courant. Tirez sur la fiche et non sur le cordon.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

– Fermez l'alimentation en gaz et, si nécessaire, débranchez la surface de cuisson au gaz professionnelle de l'alimentation en gaz. L'installation et l'entretien du raccord de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.

▶ Risque de décharge électrique!
Si la surface de cuisson au gaz professionnelle est défectueuse, débranchez l'appareil immédiatement et ne continuez pas à l'utiliser. Débranchez la surface de cuisson au gaz professionnelle de l'alimentation en gaz et en électricité et communiquez avec le service technique Miele.

▶ En cas d'installation derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais la porte lorsque vous utilisez la surface de cuisson au gaz professionnelle. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière une porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que la surface de cuisson au gaz professionnelle soit complètement refroidie.

▶ Si vous vous étirez au-dessus de la table de cuisson chaude pour accéder aux armoires, vous pourriez vous brûler. Vous pouvez réduire le risque de brûlures en installant une hotte de cuisine d'une épaisseur d'au moins 4 3/4 po (12 cm) sous la base des armoires.

Utilisation appropriée

▶ Ne laissez pas la surface de cuisson au gaz professionnelle sans surveillance lorsque vous utilisez un niveau de puissance maximal. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée et des éclaboussures de graisse, ce qui peut enflammer la surface de cuisson au gaz professionnelle.

▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer s'ils sont surchauffés. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisez avec de l'huile et du gras. Si ceux-ci s'enflamment, ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau.
Éteignez la surface de cuisson au gaz professionnelle et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu appropriée.

▶ Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un agent extincteur à poudre chimique sèche ou un extincteur à mousse carbonique.

▶ Rangement dans ou sur l'appareil : ne rangez pas de substances inflammables dans un four ou à proximité de la surface de cuisson au gaz professionnelle.

▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.

▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.

▶ N'utilisez pas la surface de cuisson au gaz professionnelle pour réchauffer des aliments dans des contenants scellés, étant donné que la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser. N'utilisez pas la surface de cuisson au gaz professionnelle pour réchauffer ou faire bouillir des conserves.

▶ Si la surface de cuisson au gaz professionnelle est couverte, il y a un risque que le matériel du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si la surface de cuisson au gaz professionnelle est encore chaude ou si elle est allumée par inadvertance. Ne couvrez jamais la surface de cuisson au gaz professionnelle avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près de la table de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la surface de cuisson au gaz professionnelle chaude. Le matériau isolant qui entoure le câble pourrait s'endommager.

▶ Les récipients de plastique ou de papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées. N'utilisez aucun récipient de plastique ou de papier d'aluminium pour la cuisson.

▶ La surface de cuisson au gaz professionnelle pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après l'avoir éteinte. Ne touchez pas à l'appareil s'il y a une possibilité qu'il soit encore chaud.

▶ Vous pouvez vous brûler sur une surface de cuisson au gaz professionnelle chaude. Lorsque vous faites la cuisson sur l'appareil, protégez vos mains à l'aide de poignées ou de mitaines à four résistantes à la chaleur. Utilisez uniquement des poignées ou des mitaines à four sèches. Les textiles mouillés ou humides conduisent plus efficacement la chaleur et produisent de la vapeur, ce qui pose un risque d'incendie. Assurez-vous de garder tous les textiles loin des flammes. N'utilisez pas de linges surdimensionnés, de linges à vaisselle ou d'autres matériaux similaires.

▶ Si la surface de cuisson au gaz professionnelle est accidentellement allumée ou est encore chaude, les objets de métal sur l'appareil peuvent chauffer. D'autres articles peuvent fondre ou s'enflammer. Ne rangez aucun article non utilisé sur la surface de cuisson au gaz professionnelle!

▶ Une hotte de cuisine installée au-dessus de la surface de cuisson au gaz professionnelle peut devenir endommagée ou s'enflammer à cause de la chaleur intense. N'utilisez pas les brûleurs au gaz sans casserole.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Les objets placés près du four pourraient prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil.
N'utilisez pas la surface de cuisson au gaz professionnelle pour chauffer une pièce.

▶ N'allumez pas les brûleurs au gaz avant d'avoir installé correctement toutes les pièces des brûleurs.

▶ Si la casserole est trop petite, elle ne s'ajustera pas correctement sur la grille du brûleur. Si la casserole est trop grande, la chaleur émise à partir du bas de celle-ci pourrait endommager le comptoir, les murs ayant une faible résistance à la chaleur (p.ex. boiseries) ou des parties de la surface de cuisson au gaz professionnelle.

▶ Assurez-vous que les flammes du brûleur ne montent pas au-delà du bas du récipient et ne montent pas sur les côtés.

▶ Utilisez uniquement des récipients dont le fond est suffisamment épais. Sinon, cela pourrait endommager la surface de cuisson au gaz professionnelle.

▶ Utilisez toujours les grilles de brûleur fournies avec la table de cuisson. Ne placez jamais les casseroles directement sur le brûleur.

▶ Essuyez toutes les éclaboussures de graisse et autres résidus d'aliments inflammables de la surface de cuisson au gaz professionnelle. Ceux-ci pourraient présenter un risque d'incendie.

▶ Installez les grilles de brûleur en position verticale pour éviter d'égratigner la table de cuisson.

▶ N'utilisez pas de rôtissoire, de casseroles ou de pierres gril suffisamment grandes pour couvrir plusieurs brûleurs. La chaleur qui s'accumulerait pourrait endommager l'appareil.

▶ Si la surface de cuisson au gaz professionnelle n'a pas été utilisée pendant une longue période, assurez-vous de bien la nettoyer et de la faire inspecter par un technicien autorisé avant de l'utiliser à nouveau.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ L'utilisation de la surface de cuisson au gaz professionnelle produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit où la ventilation est suffisante. Les ouvertures de ventilation naturelle ne devraient pas être bloquées. On peut aussi installer un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte).

▶ Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire de la pièce, comme l'ouverture d'une fenêtre ou le réglage de la hotte de ventilation à une puissance supérieure.

▶ Demandez à votre installateur de vous indiquer l'emplacement de votre robinet d'arrêt du gaz et des fusibles ou du panneau de disjoncteur de votre appartement ou de votre maison. Assurez-vous de savoir comment et où déconnecter le gaz et l'alimentation électrique de votre surface de cuisson au gaz professionnelle.

▶ Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs afin que les brûleurs puissent s'allumer et brûler proprement.

▶ Risque d'incendie! Les vêtements amples ou tombants peuvent s'enflammer. Habillez-vous de façon appropriée avec des vêtements ajustés lorsque vous faites la cuisson. Ne laissez jamais de vêtements amples ou de matériaux inflammables venir en contact avec les brûleurs alors que ceux-ci sont utilisés.

▶ Lorsque vous avez terminé la cuisson, assurez-vous que les brûleurs sont éteints en vérifiant la position des boutons.

▶ Les grilles, le chapeau du brûleur, les pièces du bas du brûleur et toute autre pièce située près de la flamme du brûleur peuvent être encore très chauds après la cuisson et causer des brûlures. Ne touchez pas à ces éléments lorsque vous utilisez la surface de cuisson au gaz professionnelle.

▶ Le vent peut pousser les rideaux au-dessus de la surface de cuisson au gaz professionnelle et les faire s'enflammer. Si la surface de cuisson au gaz professionnelle est installée près d'une fenêtre, n'utilisez pas de rideaux longs.

▶ Seuls certains types de récipients en verre, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur une surface de cuisson au gaz professionnelle au gaz sans se briser en raison des changements de température rapides.

▶ Les éponges humides ou les vêtements peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur chaude s'ils servent à éponger des aliments renversés sur un brûleur chaud. Certains produits nettoyants peuvent émettre des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Faites attention au moment de nettoyer une table de cuisson.

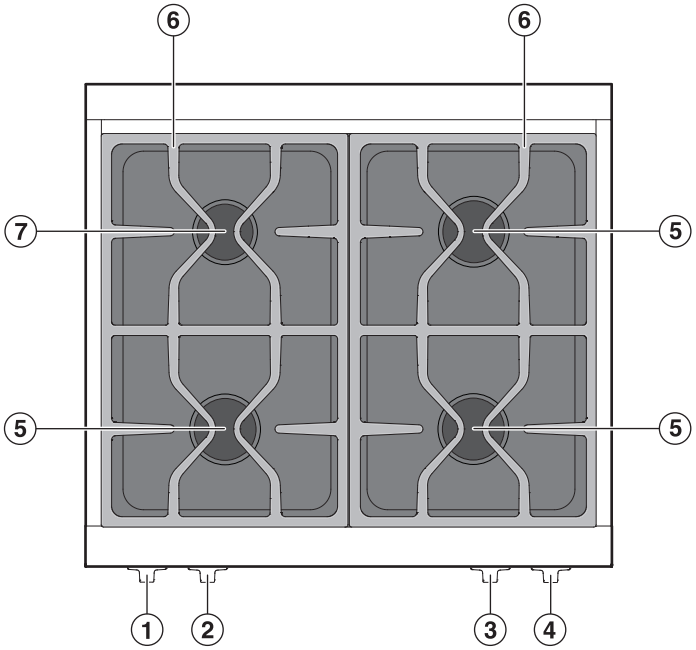
Nettoyage et entretien

▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS.

Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz professionnelle

KMR 1124 G/LP



① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit

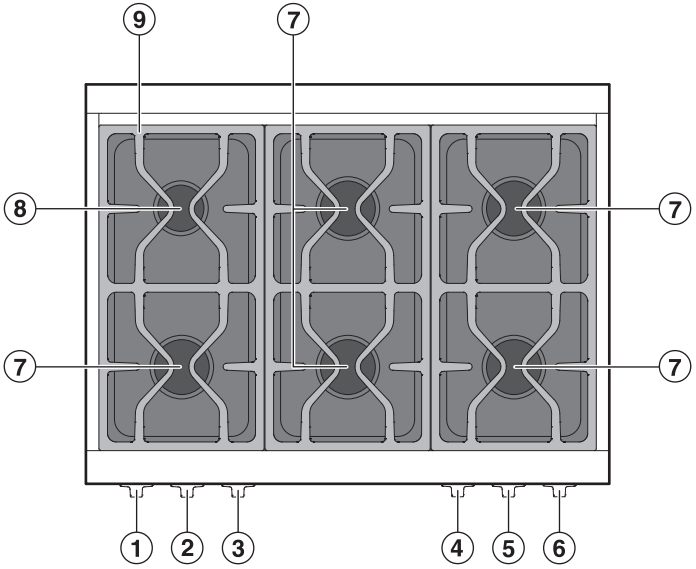
④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit

⑤ Brûleurs à air soufflé

⑥ Grilles lavables au lave-vaisselle

⑦ Brûleur à feu doux

KMR 1134 G/LP



① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central

④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central

⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit

⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit

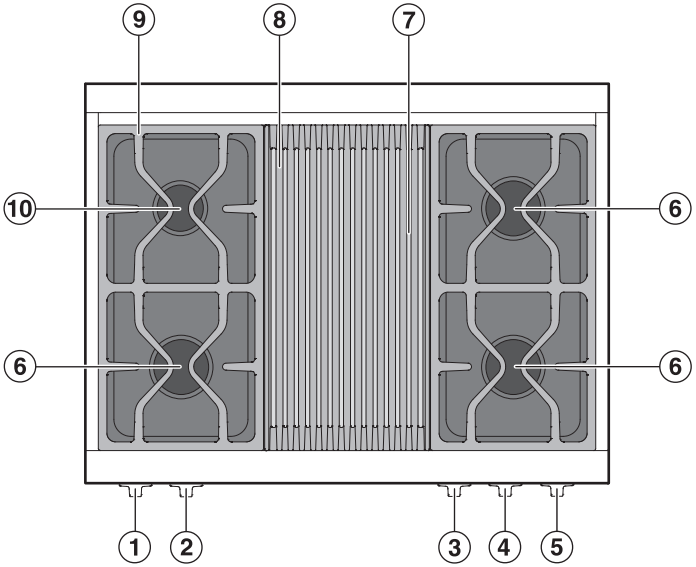
⑦ Brûleurs à air soufflé

⑧ Brûleur à feu doux

⑨ Grilles lavables au lave-vaisselle

Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz professionnelle

KMR 1135 G/LP



① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Bouton de commande rétroéclairé du gril

④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit

⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit

⑥ Brûleurs à air soufflé

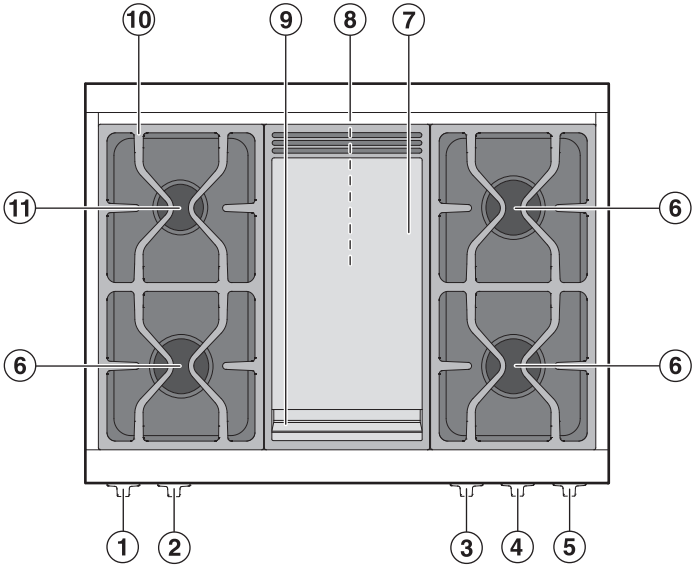
⑦ Brûleur en céramique à contrôle thermostatique

⑧ Grille pour grillage lavable au lave-vaisselle

⑨ Grilles lavables au lave-vaisselle

⑩ Brûleur à feu doux

KMR 1136 G/LP



① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Bouton de commande rétroéclairé de la plaque chauffante

④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit

⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit

⑥ Brûleurs à air soufflé

⑦ Plaque chauffante

⑧ Brûleur en céramique à contrôle thermostatique

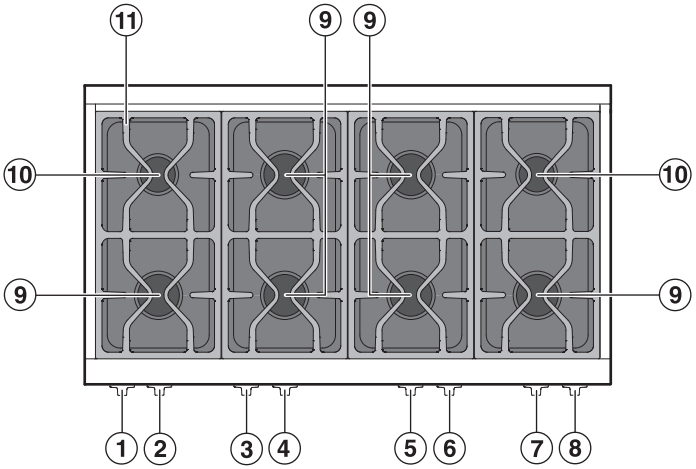
⑨ Plateau d'égouttement pour la graisse en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle

⑩ Grilles lavables au lave-vaisselle

⑪ Brûleur à feu doux

Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz professionnelle

KMR 1354 G/LP



① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière centre gauche

④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant centre gauche

⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant centre droit

⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière centre droit

⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit

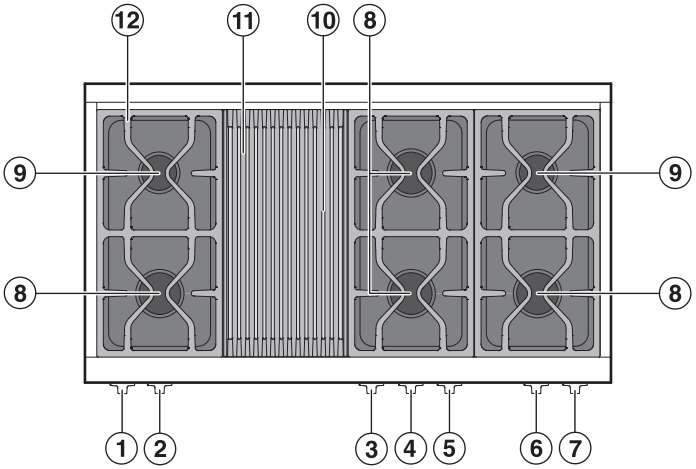
⑧ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit

⑨ Brûleurs à air soufflé

⑩ Brûleurs à feu doux

⑪ Grilles lavables au lave-vaisselle

KMR 1355 G/LP



① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Bouton de commande rétroéclairé du gril

④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central

⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central

⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit

⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit

⑧ Brûleurs à air soufflé

⑨ Brûleurs à feu doux

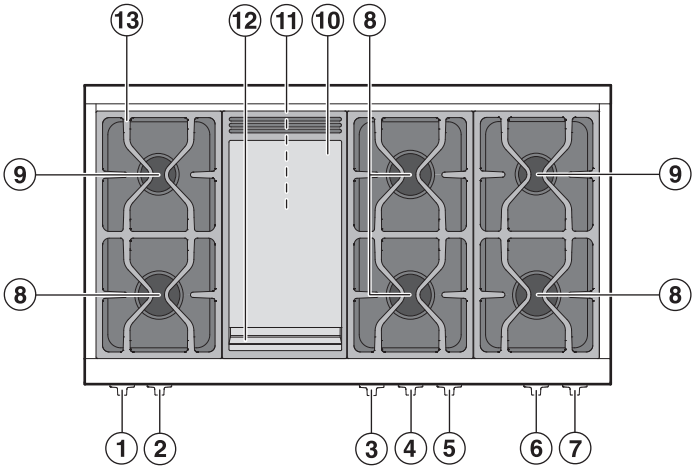
⑩ Brûleur en céramique à contrôle thermostatique

⑪ Grille pour grillage lavable au lave-vaisselle

⑫ Grilles lavables au lave-vaisselle

Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz professionnelle

KMR 1356 G/LP



① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière gauche

② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant gauche

③ Bouton de commande rétroéclairé de la plaque chauffante

④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant central

⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière central

⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur avant droit

⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur pour le brûleur arrière droit

⑧ Brûleurs à air soufflé

⑨ Brûleurs à feu doux

⑩ Plaque chauffante

⑪ Brûleur en céramique à contrôle thermostatique

⑫ Plateau d'égouttement pour la graisse en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle

⑬ Grilles lavables au lave-vaisselle

⚠ Risque d'incendie!
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que vous faites la cuisson!

Ne tournez pas les boutons de commande au-delà de la position "Off".

Il pourra y avoir un bref rallumage durant l'activation (1 ou 2 clics), p. ex. en cas d'un courant d'air.

Activer un bouton de commande produit automatiquement une étincelle dans tous les brûleurs. Cela est normal et ne constitue pas une défaillance.

Rallumage automatique

Votre surface de cuisson au gaz professionnelle est munie d'une fonction de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint, p.ex., parce que l'aliment a débordé ou qu'il y a eu un courant d'air, la flamme est automatiquement rallumée.

⚠ S'il y a eu une panne de courant, la fonction de rallumage automatique ne fonctionnera pas correctement. N'utilisez pas la surface de cuisson au gaz professionnelle en cas de panne de courant. Tournez le bouton de commande à la position "Off".

Premier nettoyage de la surface de cuisson au gaz professionnelle

- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.
- Avec une éponge douce, nettoyez toutes les pièces de brûleur amovibles avec une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez les pièces à fond après le nettoyage et réassemblez les brûleurs (voir la section "Nettoyage et entretien").
- Enlevez la grille pour grillage et nettoyez-la avec une éponge douce et une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez la grille à fond après le nettoyage.
- La plaque chauffante est huilée afin d'être protégée contre la corrosion. Nettoyez-la avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse puis essuyez-la.
- Avant la première utilisation, essuyez l'appareil avec un linge humide, puis séchez-le.

Les composants en métal sont protégés par un agent de conditionnement. Des odeurs et de la vapeur peuvent se dégager lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

L'odeur et les vapeurs éventuelles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux. Elles ne constituent pas un danger pour votre santé.

Préparation de la plaque chauffante

Vous devez préparer la plaque chauffante avant de l'utiliser la première fois pour y cuire des aliments. Ce processus empêche les aliments de coller et protège la surface de l'humidité.

- Réglez la plaque chauffante à "Élevé" pendant 30 minutes.
- Éteignez la plaque chauffante après 30 minutes et laissez-la refroidir.

Pendant le chauffage, la plaque chauffante change constamment de couleur. La décoloration peut devenir plus importante avec le temps. Cependant, cela n'affecte pas les propriétés de la plaque chauffante.

- Verser 1 cuillère à thé d'huile végétale qui peut être chauffée à haute température sur le milieu de la plaque chauffante refroidie et l'étendre avec une serviette de papier sans en mettre sur les coins de la plaque.

N'utilisez pas trop d'huile. L'huile en excès laisse une substance caoutchouteuse sur la plaque qui doit être enlevée.

- Enlever tout excès d'huile avec une serviette de papier.
- Chauffer la plaque chauffante à température "Élevée" jusqu'elle commence à émettre de la fumée.
- Éteignez la plaque chauffante.
- Lorsque celle-ci s'est refroidie à une température sécuritaire, lavez la plaque pour enlever l'excès d'huile.

- Répétez le processus après que la plaque chauffante se soit entièrement refroidie.

Fonctionnement des brûleurs

Mise en marche

- Pour allumer un brûleur, poussez le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens antihoraire à la position "High" (élevée). L'allumeur "clique" et allume le gaz.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt) et consultez la section "Foire aux questions".

Bouton de commande

Désactivé	L'alimentation en gaz est fermée : Le brûleur est éteint
High (Élevé)	Réglage de flamme le plus fort : Puissance maximum des anneaux de flamme supérieur et inférieur
Cuisson à feu doux	Réglage de flamme le plus faible : Anneau de flamme supérieur éteint Puissance minimum de l'anneau de flamme inférieur

Allumage pendant une panne d'électricité

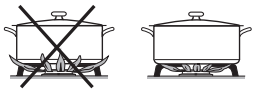
S'il y a une panne de courant, la flamme peut être allumée manuellement.

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position "High" (élevé).
- Allumez le mélange de gaz et d'air qui sort avec une allumette.

Ajustement de la flamme

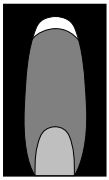
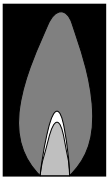
Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme haute à la flamme faible.

Puisque les bords de la flamme sont beaucoup plus chauds que son centre, l'extrémité des flammes devrait demeurer sous le bas des récipients. Les extrémités qui s'étendent au-delà des côtés des récipients émettent de la chaleur inutile dans la pièce et peuvent aussi endommager les poignées des récipients, ce qui augmente le risque de blessures.



- Ajustez la flamme afin qu'elle ne dépasse jamais des côtés du récipient.

Caractéristiques visuelles des flammes de gaz

	Flamme jaune Communiquez avec le Service technique de Miele.
	**Pointe jaune en-dessus du cône extérieur** Normal pour le gaz propane
	**Flamme bleue douce** Une pointe jaune du cône intérieur est permise Normal pour le gaz naturel

Arrêt

Ne tournez pas le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire au-delà de la position "Off" (arrêt).

- Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il atteigne la position "Off" (arrêt).

L'apport en gaz cessera et la flamme s'éteindra.

Récipients

– Choisissez un récipient qui correspond à la taille du brûleur :
grand diamètre = grand brûleur
petit diamètre = petit brûleur

– L'utilisation d'un récipient qui est trop grand peut propager les flammes et endommager le comptoir ou les autres appareils à proximité. Le choix de la bonne dimension de récipient améliore l'efficacité.

– Tout récipient qui a un diamètre plus petit que la grille du brûleur ou qui ne demeure pas en position stable sur la grille (sans vaciller) est dangereux et ne devrait pas être utilisé.

– Contrairement aux récipients utilisés sur une table de cuisson électrique, le bas du récipient utilisé sur une surface de cuisson au gaz professionnelle n'a pas besoin d'être plat pour offrir une performance de cuisson efficace.

– Lorsque vous achetez des casseroles, rappelez-vous que le diamètre indiqué est habituellement le diamètre du haut, et non celui du bas.

– Tout récipient résistant à la chaleur convient à l'utilisation.

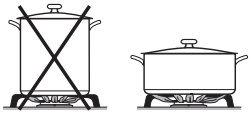
– Un récipient à fond épais est préférable puisqu'il distribue la chaleur plus également. L'utilisation d'un récipient à fond mince peut causer une surchauffe de l'aliment à certains endroits. Remuez l'aliment fréquemment pour éviter cet inconvénient.

– Placez toujours le récipient sur la grille de brûleur fournie avec la surface de cuisson au gaz professionnelle. Ne le placez jamais directement sur le brûleur.

– Placez le récipient sur la grille du brûleur afin qu'il ne puisse pas se renverser. Il y a toujours une possibilité d'une petite inclinaison, malgré un positionnement approprié.

– N'utilisez pas de casseroles ou de poêlons dont les fonds ont des bords prononcés.

– Mettez aussi souvent que possible un couvercle sur les casseroles et les poêlons pendant la cuisson. Ceci évite une perte de chaleur inutile.



– Un récipient large et peu profond chauffe plus rapidement et est par conséquent préférable à un récipient haut et étroit.

– Utilisez le moins d'eau possible pour cuisiner.

– Lorsque l'eau bout ou que l'huile ou la graisse est assez chaude pour procéder à la friture, réduisez la chaleur en sélectionnant un réglage de puissance plus faible.

– L'utilisation d'un autocuiseur diminuera considérablement le temps de cuisson.

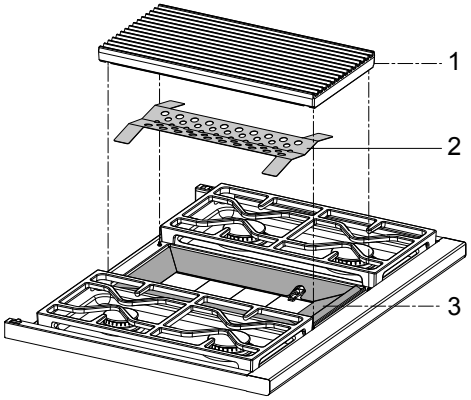
Fonctionnement du gril

Le gril est muni d'un brûleur en céramique qui transfère une chaleur intense aux aliments, saisissant l'extérieur pour sceller les jus. Flexibilité entière, selon l'aliment, avec des réglages de Faible à Élevé.

Assemblage du gril

⚠ Risque de brûlure!
Les brûleurs doivent être éteints et on doit les laisser refroidir complètement.

⚠ Risque de blessure!
Le gril en fonte est lourd.
Transportez le gril avec soin et placez-le de façon sécuritaire sur une base souple afin qu'il soit à plat.



① Gril

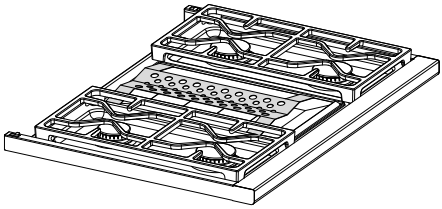
② Plateau à graisse

③ Plateau d'égouttement

④ Cadre

⑤ Bord

- Nettoyez le plateau d'égouttement ③ et le plateau à graisse ② au moyen d'une éponge douce et d'une solution d'eau tiède savonneuse. Asséchez les pièces à fond après le nettoyage.
- Retirez le gril ① de la table de cuisson au gaz.
- Placez le plateau d'égouttement ③ centré sur le bord du cadre ④.
- Placez le plateau à graisse ② sur le dessus du cadre ④.



- Placez le gril ① en place.

Nettoyage et entretien

Conseil : Toutes les pièces peuvent être désassemblées en ordre inverse. Vous pouvez aussi retirer le cadre pour le nettoyer.

N'utilisez pas de récipients sur le gril.

Mise en marche du gril

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

- Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à "High" (élevé).
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt) et consultez la section "Foire aux questions".
- Préchauffez le gril avec la grille en place pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Bouton de commande

Désactivé	L'alimentation en gaz est fermée : Le gril est éteint
High (Élevé)	Puissance maximum
Low (Faible)	Puissance minimum

Allumage pendant une panne d'électricité

⚠ Danger de blessure à cause de l'allumage manuel du brûleur plat pendant une panne de courant!
N'utilisez jamais le gril pendant une panne de courant.

- Mettez le bouton de commande du gril à la position "Off" (arrêt).

Conseils pour l'utilisation du gril

⚠ Risque d'incendie!
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que vous faites la cuisson!

– Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson sur plaque.
– Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.
– Sélectionnez une coupe maigre ou enlevez le gras avant de griller. Le gras qui s'égoutte peut s'enflammer.
– Si le gras qui s'égoutte s'enflamme, utilisez des pinces de cuisine pour déplacer la viande à un autre endroit ou enlevez-la complètement.
– Enlevez la peau du poulet pour éviter la production d'étincelles.
– Badigeonnez la marinade sur l'aliment au milieu de la période de cuisson.
– Laissez le gril allumé pendant 10 minutes supplémentaires lorsque vous avez terminé. Cela facilitera le nettoyage après la cuisson.

La plaque chauffante est contrôlée par thermostat afin de conserver une température constante. Il est nécessaire de culotter la grille avant de l'utiliser pour empêcher les aliments de coller (voir la section "Avant la première utilisation"). Flexibilité entière, selon l'aliment, avec les réglages "Faible", "Moyen" et "Élevé".

Mise en marche de la plaque chauffante

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

- Appuyez sur le bouton de commande de la plaque et tournez-le dans le sens antihoraire à "Low" (faible).
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore, tournez le bouton de commande à la position "Off" (arrêt) et consultez la section "Foire aux questions".
- Préchauffez la plaque chauffante pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Bouton de commande

Désactivé	L'alimentation en gaz est fermée : La plaque est éteinte
Low (Faible)	Puissance minimum
Medium (moyen)	Puissance moyenne
High (Élevé)	Puissance maximum

Allumage pendant une panne d'électricité

La plaque chauffante ne peut pas être utilisée en cas de panne de courant.

- Mettez le bouton de commande de la plaque chauffante à la position "Off" (arrêt).

Fonctionnement de la plaque chauffante

Réglages

Réglages	Aliment
Low (Faible)	Mijoter sauce
	Maintenir des aliments au chaud
Medium (moyen)	Œufs
	Bacon
	Pain perdu
Medium (moyen)–High (Élevé)	Poisson
	Crêpes
	Saucisses
	Bouchées rissolées
	Légumes
High (Élevé)	Burgers
	Steaks
	Stirfry

Conseils pour la friture

Avant chaque utilisation, essuyez la plaque chauffante avec un linge humide pour enlever la poussière et les autres résidus.

– Préchauffez à fond la plaque chauffante pendant 8 à 10 minutes au niveau de puissance que vous prévoyez utiliser pour la cuisson.

– Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson sur plaque.

– Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.

– Lorsque vous faites la cuisson sur la plaque chauffante, vous avez besoin de très peu de gras ou même pas du tout dans le cas d'aliments marinés. Si vous utilisez une graisse de cuisson, ne la mettez pas sur la plaque de cuisson tant que celle-ci n'est pas chaude.

– N'utilisez que les huiles et les corps gras qui supportent des températures élevées.

– Une marinade améliore souvent la saveur des aliments à cuire.

⚠ Risque de brûlure!
Les brûleurs doivent être éteints et on doit laisser la surface de cuisson au gaz professionnelle refroidir complètement.

⚠ Risque de blessure!
La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson au gaz professionnelle.

Toutes les surfaces de la surface de cuisson au gaz professionnelle peuvent se décolorer ou s'altérer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés.
Toutes les surfaces peuvent se rayer.
Essuyez les résidus des produits nettoyants immédiatement.

Nettoyez toujours la surface de cuisson au gaz professionnelle après chaque utilisation. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

Pour un entretien optimal de l'appareil, n'utilisez jamais les produits et articles suivants :

– des nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniac, des solvants ou des chlorures;
– des agents détartrants;
– des détachants ou des décapants pour la rouille;
– des agents nettoyants abrasifs, comme les nettoyants en poudre ou en crème et les pierres ponces;
– des nettoyants à base de solvants;
– des détergents pour lave-vaisselle;
– des vaporisateurs pour gril ou pour four;
– des produits nettoyants pour vitre;
– des éponges ou des brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyants abrasifs;
– des objets tranchants (qui risqueraient d'endommager les joints entre la surface en céramique et le cadre ou entre le cadre et le comptoir).

Surface de cuisson au gaz professionnelle

Les surfaces des composants du brûleur et des grilles perdront un peu de leur lustre avec le temps. Cela est parfaitement normal et n'indique pas un dommage au matériel.

- Nettoyez la surface de cuisson au gaz professionnelle en entier après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Faites tremper préalablement les résidus et taches tenaces avant le nettoyage.
- Séchez la surface de cuisson au gaz professionnelle après avoir utilisé de l'eau pour le nettoyer. Ceci aide à éviter les dépôts de calcaire.

Conseil : Les aliments qui ont cuit sur une surface de cuisson au gaz professionnelle chaude peuvent causer une décoloration des composants du brûleur. Retirez immédiatement tout aliment renversé et toutes les éclaboussures salées ou sucrées!

Grilles lavables au lave-vaisselle

- Retirez les grilles du brûleur.
- Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou utilisez une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Au besoin, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge de cuisine.

Boutons de commande de brûleur avec fini d'acier inoxydable

Les boutons de commande de brûleur peuvent se décolorer s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Ne nettoyez pas les boutons de commande de brûleur dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de nettoyeur pour acier inoxydable pour les nettoyer.
Utilisez plutôt une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.

Brûleur à feu doux/brûleurs à feu élevé

Le chapeau du brûleur ne va pas au lave-vaisselle.

Assurez-vous que les orifices pour les flammes sont complètement secs après le nettoyage.

- Retirez le chapeau du brûleur.
- Nettoyez le chapeau du brûleur après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Toutes les pièces du brûleur qui ne peuvent pas être retirées devraient être essuyées avec un linge humide.

Allumeur

Évitez de mouiller l'allumeur. S'il est mouillé, il ne produira pas d'étincelle.

- Essuyez doucement l'allumeur avec un linge humide.

Nettoyage de la grille pour grillage lavable au lave-vaisselle

- Nettoyez la plaque à griller après usage avec une eau chaude savonneuse. Lorsque la grille est très sale, faites-la tremper puis enlevez la saleté avec une brosse. Ensuite, laissez-la sécher à l'air complètement.

Nettoyage de la plaque chauffante

⚠ Risque de brûlure!
Laisser la plaque chauffante refroidir suffisamment avant de la nettoyer.

⚠ Risque d'incendie!
Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation de la plaque chauffante.

- Détachez immédiatement les grosses saletés avec une spatule et grattez la graisse et les résidus dans le bac à graisse.
- Enlevez tout excès de graisse avec une serviette de papier.
- Ensuite, laissez refroidir la plaque suffisamment pour qu'on puisse y toucher, ajoutez de l'eau de vaisselle savonneuse et faites tremper les salissures.
- Nettoyez les salissures avec de l'eau et une éponge.

Vous pouvez nettoyer les saletés tenaces sur la plaque en utilisant le côté rugueux d'une éponge à vaisselle et quelques gouttes de nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable Miele (voir "Accessoires offerts en option").

- Enlevez le bac à graisse et videz-le.
- Nettoyez le bac à graisse avec une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse. Asséchez à fond après le nettoyage.
- Essuyez la plaque chauffante avec de l'eau propre et asséchez-la avec un linge propre et sec.
- Badigeonnez un peu d'huile végétale sur la plaque chauffante après l'avoir nettoyé.
- Remettez le bac à graisse en place.

Foire aux questions

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans que vous ayez besoin de communiquer avec le Service technique de Miele.
En cas de doute, veuillez communiquer avec Miele.

⚠ Risque de blessure! Les travaux d'installation et les réparations non autorisés peuvent causer des blessures personnelles ou endommager des machines. Miele ne peut pas en être tenue responsable.
L'installation, la réparation et l'entretien devraient être effectués par un technicien Miele autorisé.
N'ouvrez jamais le boîtier de la surface de cuisson au gaz professionnelle vous-même.

Problème	Cause et solution
Les brûleurs ne s'allument pas lorsque la table de cuisson est utilisée pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.	Il y a peut-être de l'air dans la ligne de gaz. ■ Essayez encore d'allumer le brûleur. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Le brûleur n'est pas bien installé. ■ Montez le brûleur correctement.
	Le robinet de sectionnement du gaz est fermé. ■ Ouvrez le robinet de sectionnement du gaz.
	Le brûleur est mouillé ou encrassé. ■ Nettoyez et séchez le brûleur.
	Les orifices pour les flammes sont mouillés ou obstrués. ■ Nettoyez et séchez les orifices pour la flamme.
La flamme de gaz s'éteint après avoir été allumée.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	L'allumeur est sale. ■ Retirez toute la saleté ou les débris.
La forme ou la couleur de la flamme au gaz varie.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	Le chapeau du brûleur lui-même ou les trous dans le chapeau du brûleur sont sales. ■ Retirez toute la saleté ou les débris.

Problème	Cause et solution
La flamme au gaz s'éteint pendant que l'appareil fonctionne.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
L'allumeur ne fonctionne pas correctement.	Le fusible dans le système de câblage de l'édifice a été déclenché. ■ Si nécessaire, communiquez avec un électricien qualifié ou avec le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	Des résidus de nourriture se trouvent entre l'allumeur et le chapeau du brûleur. ■ Retirez les débris. (Pour en savoir plus, consultez la section "Nettoyage et entretien".)

Remarques sur l'installation

Distance de la hotte de cuisine

La distance minimale de dégagement entre l'appareil et la hotte de cuisine sera indiquée par le fabricant de la hotte.

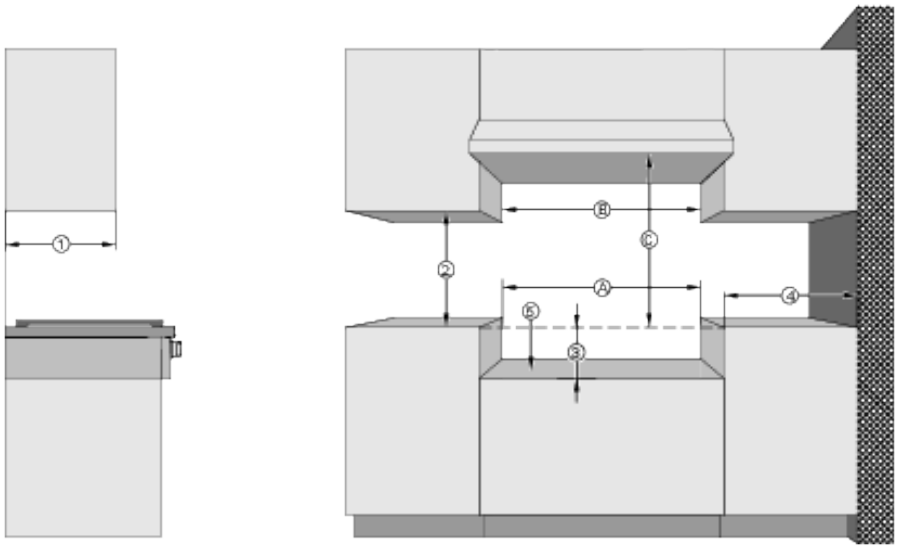
S’il y a plus d’un appareil installé sous la hotte de cuisine et que les distances de sécurité minimales diffèrent, optez toujours pour la plus grande distance.

Poids

Le poids net de la surface de cuisson au gaz professionnelle avec les accessoires est :

Modèle	Largeur	Poids net avec accessoires
KMR 1124 G/LP	29 $^{15}/_{16}$"	environ 100 lb (45 kg)
KMR 1134 G/LP **KMR 1135 G/LP** **KMR 1136 G/LP**	35 $^{15}/_{16}$"	environ 120 lb (55 kg) environ 130 lb (60 kg) environ 151 lb (68,5 kg)
KMR 1354 G/LP **KMR 1355 G/LP** **KMR 1356 G/LP**	47 $^{15}/_{16}$"	environ 150 lb (68 kg) environ 160 lb (73 kg) environ 170 lb (78 kg)

Dessin en trois dimensions



Ⓑ Dans le cas où du matériel combustible est présent, un dégagement supplémentaire minimum de 6 po de chaque côté est nécessaire. Assurez-vous de vous conformer aux codes locaux.

Position	Dimension	Description
①	13 po (330 mm)	Profondeur maximale de l'armoire supérieure
②	18 po (457 mm)	Distance minimale au bord inférieur de l'armoire supérieure
③	$7^1/_2$ po (190,5 mm)	Distance du bord supérieur de la surface de travail au bord supérieur de la plateforme
④	10 po (254 mm)	Distance minimale aux surfaces inflammables
⑤		Plateforme[1)]

1) La plateforme doit être $^3/_4$ po (19,5 mm) d'épaisseur.
Elle doit avoir un espace de $5^1/_8$ po x $3^1/_8$ po (130 mm x 80 mm) (branchement au gaz) dans le coin arrière droit et un espace de $4^3/_4$ po x $1^9/_{16}$ po (120 mm x 40 mm) (branchement électrique) dans le coin arrière droit.

KMR 1124

Position	Dimension	Description
Ⓐ	min. 30 po (762 mm)	Largeur de l'ouverture de l'armoire
Ⓑ	6 po + Ⓐ + 6 po (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Dans le cas où du matériel combustible est présent, un dégagement supplémentaire minimum de 6 po de chaque côté est nécessaire. Assurez-vous de vous conformer aux codes locaux.
Ⓒ	37 po (940 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous d'une surface combustible sans protection.
	30 po (762 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous de la hotte de cuisine Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XL).
	Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les instructions du fabricant pour connaître les distances requises.	

Dessin en trois dimensions

KMR 1134

Position	Dimension	Description
Ⓐ	min. 36 po (914 mm)	Largeur de l'ouverture de l'armoire.
Ⓑ	6“ + Ⓐ + 6" (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Dans le cas où du matériel combustible est présent, un dégagement supplémentaire minimum de 6 po de chaque côté est nécessaire. Assurez-vous de vous conformer aux codes locaux.
Ⓒ	37 po (940 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous d'une surface combustible sans protection.
	36 po (914 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous de la hotte de cuisine Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XL).
	30 po (762 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous de la hotte de cuisine Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XXL).
	Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les instructions du fabricant pour connaître les distances requises.	

KMR 1135 / KMR 1136

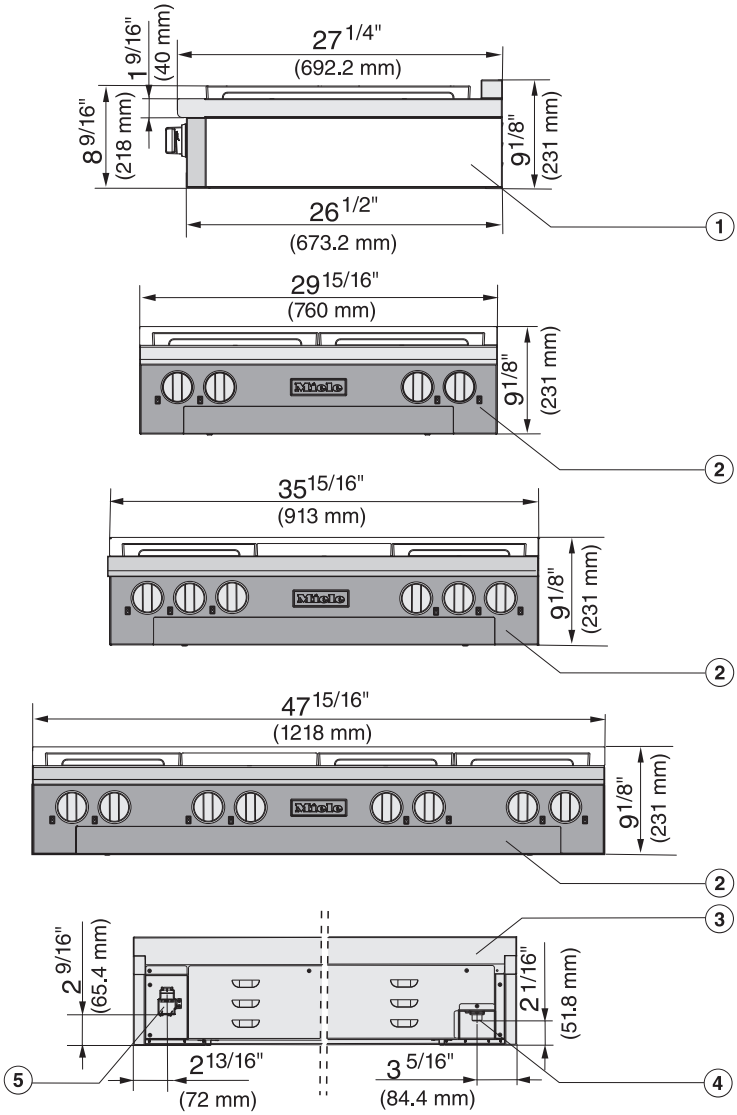
Position	Dimension	Description
Ⓐ	min. 36 po (914 mm)	Largeur de l'ouverture de l'armoire
Ⓑ	6“ + Ⓐ + 6" (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Dans le cas où du matériel combustible est présent, un dégagement supplémentaire minimum de 6 po de chaque côté est nécessaire. Assurez-vous de vous conformer aux codes locaux.
Ⓒ	37 po (940 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous d'une surface combustible sans protection.
	30 po (762 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous de la hotte de cuisine Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XL ou ventilateur DRxB XXL).
	Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les instructions du fabricant pour connaître les distances requises.	

Dessin en trois dimensions

KMR 1354 / KMR 1355 / KMR 1356

Position	Dimension	Description
Ⓐ	min. 48 po (1219 mm)	Largeur de l'ouverture de l'armoire
Ⓑ	6“ + Ⓐ + 6" (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Dans le cas où du matériel combustible est présent, un dégagement supplémentaire minimum de 6 po de chaque côté est nécessaire. Assurez-vous de vous conformer aux codes locaux.
Ⓒ	37 po (940 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous d'une surface combustible sans protection.
	36 po (914 mm)	Distance minimale entre le dessus de la zone de cuisson et le dessous de la hotte de cuisine Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XXL).
	Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les instructions du fabricant pour connaître les distances requises.	

La distance minimale de l'arrière de la cuisinière au mur arrière combustible au-dessus du comptoir est de 12 po (305 mm).



① Vue latérale

② Vues avant

③ Vue arrière

④ Branchement électrique

⑤ Branchement au gaz

Branchement électrique

⚠ ATTENTION :
La surface de cuisson au gaz professionnelle doit être débranchée de la source d'alimentation électrique pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Elle est complètement isolée de la source d'alimentation électrique si les fusibles bouchons ont été entièrement dévissés (s'il y a lieu), si le disjoncteur principal a été déclenché ou si le câble d'alimentation a été débranché de la prise murale.
Ne coupez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si la fiche ne correspond pas à la fiche, demandez à un électricien d'installer une prise appropriée.
La prise de courant doit être facilement accessible après l'installation de la surface de cuisson au gaz professionnelle.

Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent causer des dangers considérables aux utilisateurs. Miele ne peut pas être tenu responsable de tout dommage résultant de tels travaux.

Pour éviter d'endommager la surface de cuisson au gaz professionnelle, assurez-vous que les renseignements (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

La fiche du câble d'alimentation doit être insérée dans une prise appropriée qui a été installée et mise à la terre conformément à toutes les réglementations locales applicables.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

Remarque à l'intention de l'installateur : Veuillez remettre ces instructions au client.

Branchement électrique

La surface de cuisson au gaz professionnelle est munie d'un cordon d'alimentation long et flexible de 4 pi et d'une fiche qui doit être branchée dans une prise de courant :

– de 120 V, 15 A, 60 Hz

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AFIN QUE L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ PUISSE S'Y RÉFÉRER.

Cet appareil doit être mis à la terre conformément à toutes les réglementations locales et nationales applicables.
Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele conformément aux réglementations locales et au Code électrique national ANSI / NFPA 70 aux États-Unis et au Code électrique canadien Partie I au Canada (Norme CSA C22.1).

⚠ Le raccord à l'alimentation en gaz et toute conversion de l'appareil à un type de gaz différent ne doivent être effectués que par un technicien gazier dûment autorisé. Ce technicien est responsable du fonctionnement adéquat au site d'installation. Au Massachusetts, un monteur d'installations au gaz autorisé doit s'en charger.

La surface de cuisson au gaz professionnelle ne doit être raccordée qu'à son propre robinet de sectionnement.

Le robinet de sectionnement doit être accessible et visible derrière une porte d'armoire s'il y a lieu.

Le branchement au gaz de la surface de cuisson au gaz professionnelle est conçu pour le gaz naturel ou le gaz liquéfié (propane) selon le modèle.

Demandez à votre société gazière quel type de gaz est utilisé et comparez-le aux caractéristiques techniques figurant sur la plaque signalétique.

La surface de cuisson au gaz professionnelle n'est pas branchée à un conduit d'évacuation.

Durant la configuration et le branchement de la surface de cuisson au gaz professionnelle, respectez les conditions applicables d'installation énoncées, surtout les mesures connexes à la ventilation.

Les raccords en gaz doivent être effectués de sorte qu'ils ne soient pas chauffés et endommagés par le fonctionnement de la surface de cuisson au gaz professionnelle.

Assurez-vous surtout que les tuyaux de gaz et les raccords avec la surface de cuisson au gaz professionnelle n'entrent pas en contact avec les gaz chauds évacués.

Le tuyau de gaz et le cordon d'alimentation électrique pourraient être endommagés par les zones chaudes sur la surface de cuisson au gaz professionnelle.

Assurez-vous que le tuyau du gaz et le cordon d'alimentation électrique n'entrent pas en contact avec les zones chaudes sur la surface de cuisson au gaz professionnelle.

Les tuyaux d'alimentation flexibles peuvent être endommagés par un mauvais raccord.

Attachez les tuyaux d'alimentation flexibles de façon à ne pas les faire entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas les soumettre à des contraintes mécaniques.

Branchement au gaz

La surface de cuisson au gaz professionnelle et le robinet de sectionnement doivent être débranchés de l'alimentation en gaz durant les tests de pression de l'alimentation en gaz.

Débranchez la surface de cuisson au gaz professionnelle et le robinet de sectionnement de l'alimentation en gaz avant d'effectuer un test de pression de l'alimentation en gaz à une pression supérieure à 1/2 lb/po^2 (3,5 kPa). Fermez le robinet de sectionnement de l'alimentation en gaz avant d'effectuer un test de pression à une pression inférieure ou égale à 1/2 lb/po^2 (3,5 kPa).

Les tuyaux d'alimentation incorrectement scellés peuvent mener à une fuite de gaz et par la suite à une explosion.

Étanchéisez tous les tuyaux d'alimentation en gaz au moyen d'un produit d'étanchéité pour joints filetés.

Les tests d'étanchéité sur la surface de cuisson au gaz professionnelle ne doivent être effectués qu'en fonction des caractéristiques techniques du fabricant.

Le branchement au gaz doit respecter les codes locaux ou, en l'absence de tels codes :

le "National Fuel Gas Code" ANSI Z 21.1/NFPA No. 54 aux États-Unis ou le "Code des installations pour appareils fonctionnant au gaz naturel" Can CGA B 149.1 et 2 en vigueur au Canada.

La pression du gaz ne peut être inférieure ou supérieure à certaines valeurs.

Assurez-vous que la pression maximale du gaz en amont du régulateur de pression du gaz ne dépasse pas 1/2 lb/po^2 (3,5 kPa) pour le gaz naturel et le gaz liquéfié.

Assurez-vous que la pression minimale de gaz équivaut à une pression hydrostatique de six (6) pouces pour le gaz naturel et de once (11) pouces pour le gaz liquéfié.

Le branchement au gaz de la surface de cuisson au gaz professionnelle est conçu pour le gaz naturel ou le gaz liquéfié (propane) selon le modèle.

Si la surface de cuisson au gaz professionnelle n'est pas équipée du branchement adéquat pour le type de gaz dans votre domicile, communiquez avec votre détaillant Miele.

Les cuisinières au gaz Miele fonctionnent jusqu'à une altitude de 10 000 pi (3000 m). Si l'installation doit être faite au-dessus de cette altitude, l'appareil doit être converti. Contactez votre revendeur Miele.

Cotes des brûleurs

KMR 1124 G/LP

	Type de gaz	BTU/heure Max.	kW Max.
Brûleur à feu doux	Gaz naturel	12 500	3,70
	Gaz propane	12 500	3,70
Brûleurs à air soufflé	Gaz naturel	19 500	5,70
	Gaz propane	19 500	5,70
Puissance totale	Gaz naturel	71 000	20,80
	Gaz propane	71 000	20,80

KMR 1134 G/LP

	Type de gaz	BTU/heure Max.	kW Max.
Brûleur à feu doux	Gaz naturel	12 500	3,70
	Gaz propane	12 500	3,70
Brûleurs à air soufflé	Gaz naturel	19 500	5,70
	Gaz propane	19 500	5,70
Puissance totale	Gaz naturel	110 000	32,20
	Gaz propane	110 000	32,20

KMR 1135 G/LP

	Type de gaz	BTU/heure Max.	kW max.
Brûleur à feu doux	Gaz naturel	12 500	3,70
	Gaz propane	12 500	3,70
Brûleurs à air soufflé	Gaz naturel	19 500	5,70
	Gaz propane	19 500	5,70
Gril	Gaz naturel	19 000	5,50
	Gaz propane	15 500	4,50
Puissance totale	Gaz naturel	90 000	26,30
	Gaz propane	86 500	25,30

KMR 1136 G/LP

	Type de gaz	BTU/heure max.	kW max.
Brûleur à feu doux	Gaz naturel	12 500	3,70
	Gaz propane	12 500	3,70
Brûleurs à air soufflé	Gaz naturel	19 500	5,70
	Gaz propane	19 500	5,70
Plaque chauffante	Gaz naturel	13 000	3,80
	Gaz propane	14 300	4,20
Puissance totale	Gaz naturel	84 000	24,60
	Gaz propane	85 300	25,00

Cotes des brûleurs

KMR 1354 G/LP

	Type de gaz	BTU/heure max.	kW max.
Brûleurs à feu doux	Gaz naturel	12 500	3,70
	Gaz propane	12 500	3,70
Brûleurs à air soufflé	Gaz naturel	19 500	5,70
	Gaz propane	19 500	5,70
Puissance totale	Gaz naturel	142 000	41,60
	Gaz propane	142 000	41,60

KMR 1355 G/LP

	Type de gaz	BTU/heure max.	kW max.
Brûleurs à feu doux	Gaz naturel	12 500	3,70
	Gaz propane	12 500	3,70
Brûleurs à air soufflé	Gaz naturel	19 500	5,70
	Gaz propane	19 500	5,70
Gril	Gaz naturel	19 000	5,50
	Gaz propane	15 500	4,50
Puissance totale	Gaz naturel	122 000	35,70
	Gaz propane	118 500	34,70

KMR 1356 G/LP

	Type de gaz	BTU/heure max.	kW max.
Brûleurs à feu doux	Gaz naturel	12 500	3,70
	Gaz propane	12 500	3,70
Brûleurs à air soufflé	Gaz naturel	19 500	5,70
	Gaz propane	19 500	5,70
Plaque chauffante	Gaz naturel	13 000	3,80
	Gaz propane	14 300	4,20
Puissance totale	Gaz naturel	116 000	34,00
	Gaz propane	117 300	34,40

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Service après-vente

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec :

– votre détaillant Miele;

– le Service technique Miele.

Pour connaître les coordonnées, reportez-vous à la dernière page.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique Miele, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique supplémentaire fournie ici. Assurez-vous que le numéro de modèle est le même que celui figurant à l'arrière des instructions d'utilisation.

Garantie

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à votre livret portant sur la garantie.

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les vieux appareils électriques et électroniques contiennent souvent du matériel dispendieux. Toutefois, ils contiennent également des substances nocives qui étaient essentielles pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise aux rebuts inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères.

Les anciens appareils peuvent contenir des matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment les recycler.

Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant la mise aux rebuts.

Canada
Importateur
Miele Limitée

Siège social au Canada et Centre Miele
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle
Téléphone : 800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne
Fabricant
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

KMR 1124 / KM 1134 / KMR 1135 / KMR 1136 / KM 1354 / KMR 1355 / KMR 1356

CE

fr-CA

M.-Nr. 10 139 770 / 01